

poi la diga e il lago di Corbara, quindi il cartello di Civitella del Lago, su in collina. Non seguitelo, proseguite per un paio di chilometri. Poco prima di una curva, sulla sinistra, vedrete apparire l'insegna, a mo' di cartello stradale, «Vissani/Il Padrino», seminascosta dalle infiorescenze piumose dell'erba delle Pampas. La ruotaccia di carro di cui parlava la *Guida dell'Espresso* nell'85 è sempre lì. Arretrata di qualche decina di metri, una lunga casa grigio-bianca dall'improbabile merlatura è la sede dei due ristoranti. Parcheggiate l'auto e scendete lungo una sorta di scivolo che sembrerebbe lì per portare a un garage. Aperta la porta vi troverete invece in una grande stanza rettangolare. Nella metà di sinistra sono dislocati una decina di tavoli apparecchiati in maniera consueta: è il ristorante «Il Padrino» governato dal padre di Gianfranco Vissani, noto per la sua buona cucina tradizionale. L'altra metà è adibita a salotto d'accoglienza, con divani in

L'entrata interna del ristorante Vissani. A destra, alcune ottime bottiglie. Qui sotto, una tavola elegantemente apparecchiata.



10
 pelle, piante e fiori. Una gentile signorina e un impeccabile cameriere vi faranno accomodare offrendovi una flûte di spumante Ca' del Bosco pas dosé. Attenderete che vi chiamino a tavola ammirando gli ottimi distillati disposti a vista in un grande armadio, cullati da una soffusa musica jazz. In fondo al salotto, attraverso una porta ricoperta di velluto, sarete infine ammessi nel ristorante Vissani. Da Dizzie Gillespie e Louis Armstrong ad Albinoni e Mozart il passaggio non ha soluzione di continuità. E con la musica, cambia completamente anche l'ambiente. Una bella sala, con nove tavoli apparecchiati con cura estrema (tovaglie di lino bianco, bicchieri di cristallo, orchidee, candele), luci discrete, ma luminose su ogni tavolo, tappeti persiani, grandi felci, specchi eleganti. Da una finestrella rettangolare potete sbirciare in cucina cosa combinano i cuochi, tutti in perfetta tenuta bianca. Ma, ohibò, sono le 13,15, il giorno è fatto, un po' di luce solare non è



possibile averla? Magari con vista sul lago? Macché, pesanti anche se eleganti tendaggi celano la visione di... un altro salone, deserto di persone e arredi. La mascheratura è quasi suggestiva, ma, appunto, è fatta per non far vedere più in là. Ma veniamo più direttamente alla nostra esperienza culinaria. La carta delle vivande che ci viene presentata è scritta a mano, col pennino di una volta, in maniera chiara e con una certa eleganza. La «Proposta Vissani», cioè l'irripetibile menu del giorno dentro la stessa, è invece scritta a biro, con grafia poco com-





Il patron Gianfranco Vissani sullo sfondo del lago.

pire i gonzi. Eppure, la qualità della cucina c'è e tocca spesso vette molto alte. Sono il tono, le contraddizioni del locale, la stessa atmosfera e, diciamo francamente, anche i prezzi che non convincono. Ma cominciamo dal principio. E dei tanti possibili inizi, scegliamo la prima metà degli anni '80. Quando, in quel di Civitella del Lago (lago artificiale di Corbara), comune di Baschi, provincia di Terni, viene scoperto il ristorante Vissani. Il talent-scout è Federico Umberto D'Amato, gastronomo-principe della *Guida dell'Espresso*. Il quale, nell'85, assegna 18/20 al ristorante e scrive un pezzo dalla retorica avvolgente. Eccone qualche estratto a mo' d'esempio: «In questo incredibile ristorante troverete

non un granello, ma un macigno di follia, tanto che vi chiederete se il pazzo sia il giovanotto in smoking che vi sta di fronte o voi o se forse state vivendo un sogno, un miraggio». Ancora: «Dietro un'insegna banale e una ruotaccia di carro vi attendete una trattoria... e invece vi trovate in una saletta fuori dal mondo, con le tende serrate a mezzogiorno per consentire un'illuminazione dolcissima...». Ultima estrapolazione, una citazione dei piatti gustati: «code di scampi in Bas Armagnac 1923; orzo perlato di Acquapendente al vino rosso (un Domain De La Tâche 1966: è pazzo, è pazzo!)...». Ad ogni nuova edizione gli aggettivi (e i richiami alla lucida follia) si sprecano. Dalla guida '87 il ristorante Vissani raggiun-

ge il vertice con 19/20 nella valutazione. Luigi Veronelli lo segnala la prima volta nella sua guida dell'87: «Il ristorante della mia nuova predilezione (qui si mi costa d'esser stato preceduto) è accorpato al ristorante il Padrino, che fa cucina più immediata». Dall'89 assegna a Vissani il «sole», simbolo di massimo riconoscimento.

Se la guida *Michelin* continua a ignorare il ristorante, il noto critico gastronomico d'Oltralpe Henri Gault, è fra i conquistati da Vissani. Gli dà, anche lui, del pazzo, gli diagnostica una «leggera schizofrenia», coglie «sintomi di follia» in tutta la famiglia. Ma poi parla di «perfezione dell'accoglienza e del servizio... della libertà, della padronanza, del genio, in poche parole,

di questo cuoco senza maestri e senza radici, uscito corazzato dal cervello di Giove».

Se abbiamo citato ampiamente le guide gastronomiche è perché da Vissani non si capita per caso. Se non avete prenotato, oltretutto, rischiate di essere respinti, anche se in sala magari non c'è nessuno. Dunque di Vissani avrete letto o sentito parlare; avrete prenotato, come abbiamo fatto noi, per arrivarci, poniamo, un martedì di febbraio. Che veniate da Roma o dal settentrione, dovrete percorrere l'autostrada del Sole e uscire al casello di Orvieto. A quel punto, anziché dirigervi a destra verso la stupenda cittadina, girate a sinistra e prendete la statale per Todi. Incontrerete le indicazioni per Baschi,



Un aspetto dell'unica sala del ristorante Vissani con finestra sulla cucina.

IL FIGLIO DEL PADRINO

Osannato da alcune guide e ignorato da altre, il ristorante di Gianfranco Vissani, accorpato al più tradizionale «Il Padrino», fa discutere. La qualità della cucina è alta, il locale singolare. Ma non è tutto oro quel che luccica.

di Gian Luca Moncalvi - foto di Giorgio De Camillis

L'orzo perlato al vino La Tâche (uno dei più cari del mondo) non è più in lista. Matto sì, ma scemo no, deve aver pensato Gianfranco Vissani, dopo che i critici gastronomici suoi amici gli hanno dato del folle, a più riprese e per iscritto. A scampo di equivoci, e per chi non fosse al corrente, chiariamo che gli epiteti dei suddetti critici non sono insulti, ma complimenti, una sorta di «ooh» stupito e ammirato per la prodigalità dello chef. Che lo scopo del ristorante Vissani sia di parafrasare, nel proprio campo, il celebre assunto di Giambattista Marino («È del poeta il fin la meraviglia») non v'è dubbio, almeno a nostro parere. Il sospetto è che miri anche a «épater les bourgeois», brutalmente: a stu-



di vendemmia; gradazione minima totale non inferiore agli 11°; quantità massima di zuccheri residui, 10 grammi per litro; almeno per il 30 per cento il vino deve essere ottenuto da macerazione carbonica.

Un decreto molto atteso, per cominciare a fare un po' d'ordine. C'era, sì, chi le regole se le era date da solo. Il volontarismo che tiene in piedi l'Italia. Il Consorzio del Bardolino Novello (che fin dall'inizio ha perseguito la strada della Doc, e ci è riuscito). L'Istituto del Vino Novello Toscano e l'Istituto del Novello Piemontese. La Provveditoria dei Vini Novelli Bresciani. Anche Emilia-Romagna, Trentino-Alto Adige e Veneto seguono la strada dell'associazione volontaria. Con statuti precisi e severi, che intendono tutelare la qualità e la tipologia di ciascuna area di competenza. Queste associazioni volontarie garantiscono controlli sulle uve, sulla vinificazione, esami organolettici del vino (sotto un certo pun-

teggio di valutazione, la bottiglia non si può fregiare del marchio). Stabiliscono anche i limiti di tempo della commercializzazione, ovviamente per l'azienda.

E qui cominciano le dolenti note. A chi non è capitato di vedersi offrire un Novello di due anni prima? Quasi sempre, tra l'altro, deludente? Ma a quel punto la colpa non è del produttore: è del rivenditore o del ristoratore che non ha ben calcolato la durata delle sue scorte. La scusa, generalmente, è: «Questo è un Novello particolare, dura almeno un anno». Può darsi, ma è un caso molto raro. Se è un vino fatto per durare poco, dura poco. E il suo fascino sta proprio in quelle caratteristiche che si esprimono subito, appena è pronto, e che la macerazione carbonica esalta. Due mesi? Tre? Fino ai primi tepori della primavera? Subito dopo il Novello sfiorisce, perde tono e colore, si appiattisce. Perché non dirlo, in etichetta? I francesi generalmente lo fanno. Sulle nostre bottiglie, e solo qualche volta, troviamo dei sibillini «da non invecchiare» oppure «bere giovane», assai vaghi.

AMATO E ODIATO

Nel novembre scorso *Civiltà del Bere* ha pubblicato le risposte a un questionario rivolto ai produttori. Tra le domande: «Entro quale termine è consigliabile consumare il prodotto?». Ampio il ventaglio di risposte: da 2, 3, 4, 6 mesi a «entro la primavera» o «l'estate», fino a «1 anno».

Un'altra domanda era sulla tecnica di vinificazione. Oltre alla macerazione carbonica, totale o parziale, alcuni produttori hanno dichiarato: fermentazione tradizionale. D'ora in poi, per decreto ministeriale, la macerazione carbonica, almeno per

il 30 per cento, sarà invece obbligatoria.

In mancanza di leggi ben definite, in passato si è visto un po' di tutto: operazioni di cantina ultra-accelerate, con uve di ogni provenienza, tagli e aggiunte. Grandi sospetti: che, con un cambio dell'etichetta, il Novello non venduto diventasse normale vino dell'annata (e non solo a proposito degli italiani...).

A conclusione, il vino Novello non conosce le mezze misure: è amato o detestato. Dai consumatori e dai rivenditori. Se ci fate caso, molti ristoranti non lo includono nella carta dei vini. Altri ne propongono parecchie etichette.

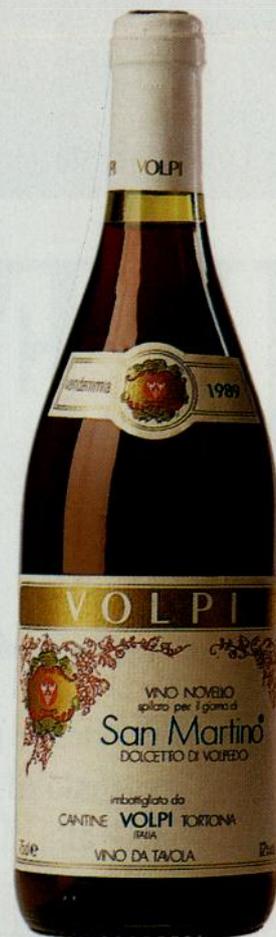
PREZZI... ALLA MODA

Dice Tiziana Penati, del ristorante Pierino di Viganò Brianza: «Teniamo solo due Beaujolais, perché hanno una storia di serietà e di costanza qualitativa. I Novelli italiani non ci danno le stesse garanzie e hanno prezzi troppo alti, che non si riflettono nella bottiglia. Chi li chiede? Chi non vuole fare una scelta impegnativa, chi non sa, chi segue la moda. Prima di Natale esauriamo le scorte. Ma c'è chi li chiede anche in aprile».

Giuseppe Vaccarini, già campione mondiale dei sommelier, wine-manager del ristorante I Binari di Milano: «Già da settembre la gente chiede "un Novello", non sa nemmeno quand'è il tempo della vendemmia. Noi teniamo due italiani e tre francesi, li esauriamo entro dicembre. Spesso chi chiede il Novello si aspetta un vino molto leggero: ma i francesi, e qualche italiano, sono sui 12-13°, non proprio bassi di gradazione».

Aggiungiamo noi: nemmeno di prezzo. Quest'anno i Beaujolais nouveaux partivano dalle 7500 lire,

per arrivare molto più su. Ma anche i Novelli italiani partivano dalle 4800-5000 lire, in crescendo fino a 11.000. Nei negozi. E al ristorante? Ed è un costo giustificato? Solo quando è un vino perfetto. Fatto con uve belle sane e mature, con la tecnica giusta (e non con scorciatoie), che prevede una costosa attrezzatura di cantina. Ma, alla stessa cifra, si comprano vini «normali» di buon livello, di consumo meno urgente. Tant'è. Al cuore, e alle mode, non si comanda. Come si corre a comperare il rametto mimose l'8 marzo, come a Natale non si può fare a meno del panettone e a Pasqua dell'uovo di cioccolata, il 6 novembre *si deve* bere il vino nuovo. Siamo o non siamo figli dell'era del consumismo? ★





CITTADINO DEL MONDO

Il Sauvignon, vino e vitigno hanno lo stesso nome, è di nascita francese. Esattamente girondina, zona di bottiglie leggendarie, rosse e bianche. Tra le bianche, ovviamente, il pensiero corre al Sauternes, anche se le cultivar responsabili sono due, Sauvignon e Sémillon. Un'osservazione curiosa: in alcune zone fino ad alcuni decenni fa il Sauvignon veniva chiamato Champagne o Sciampagna, dando per scontata la sua provenienza dalla regione delle bollicine (e del resto anche lo Chardonnay passava per Pinot, fino a quando Giulio Ferrari non chiarì l'equivoco).

Sinonimi accettati di Sauvignon, o, per dire meglio, nomi assunti localmente: Blanc fumé, Surin, Fié, Pui-léchou. Sarà ormai svelato che anche il Sancerre e il Pouilly fumé, bianchi francesi molto considerati, sono figli del Sauvignon. L'etimologia richiama a «selvatico, pianta selvatica». Ebbene, si è ambientata con disinvoltura persino in Australia, in Argentina, Cile, Perù, in Romania e in Unione Sovietica, in Bulgaria e Jugoslavia. Con lo Chardonnay è il vitigno bianco principe negli Stati Uniti.

In Italia, in Friuli in particolare, si è adattato così bene, dal secolo scorso, da essere considerato uno di famiglia, quasi autoctono, nato e cresciuto lì. E non per niente è uno dei vini preferiti per il *tajùt*, il bicchiere di tutte le ore.

Il Sauvignon rientra nell'élite abbastanza ristretta dei vini «internazio-

Nato in Francia, il vitigno Sauvignon si è ambientato bene dagli Usa all'Urss, all'Australia. In Italia la zona più tradizionale è il Friuli, ma se ne ricavano vini eccellenti in molte altre regioni.

di Paola Mura - foto di Pino Dizione

nali», quella categoria di vini cioè riconosciuti e riconoscibili dai consumatori di molti paesi. Nonostante la sua personalità si modelli nel luogo dove nasce, in rapporto al terreno, al clima, ai sistemi di vinificazione. Il carattere di base rimane però piuttosto distinto, così che è possibile mettere a confronto, o perlomeno avvicinare, diversi prodotti, di zone e paesi diversi.

I cosiddetti vini internazionali hanno successo crescente proprio per questa ragione. Hanno una potenziale area di diffusione che va molto al di là del mercato locale e nazionale, a differenza di altri vini, pur di qualità indiscutibile, che rimangono "profeti in patria" e solo eccezionalmente riescono a farsi valere altrove.

Il Friuli-Venezia Giulia ha adottato

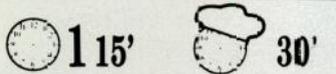
il Sauvignon da più di un secolo, facendone preziosa coltivazione specializzata. L'estensione dei vigneti non è vastissima: altre uve bianche (Tocai, Pinot bianco e grigio, Verduzzo) sono ben più diffuse. Ma la vocazione alla qualità della regione ha dato un posto al sole a questo vino, inserendolo a buon diritto nelle varie Doc. I risultati sono splendidi, specialmente negli ultimi anni. Contano molto il rinnovamento dei vigneti (le vigne più vecchie sostituite gradualmente con nuove piante selezionate), le tecnologie avanzate (vinificazione in bianco, fermentazioni a temperatura controllata, affinamento in acciaio e in bottiglia).

L'eleganza varietale si rivela nei





**TOFTINO DI CREMA
AL LIMONE CON MERINGA
E SALSA DI CIOCCOLATO**



Ingredienti per 4 persone

160 gr di pasta frolla

200 gr di panna

100 gr di burro fuso

60 gr di zucchero a velo

2 uova

4 albumi

20 gocce di limone

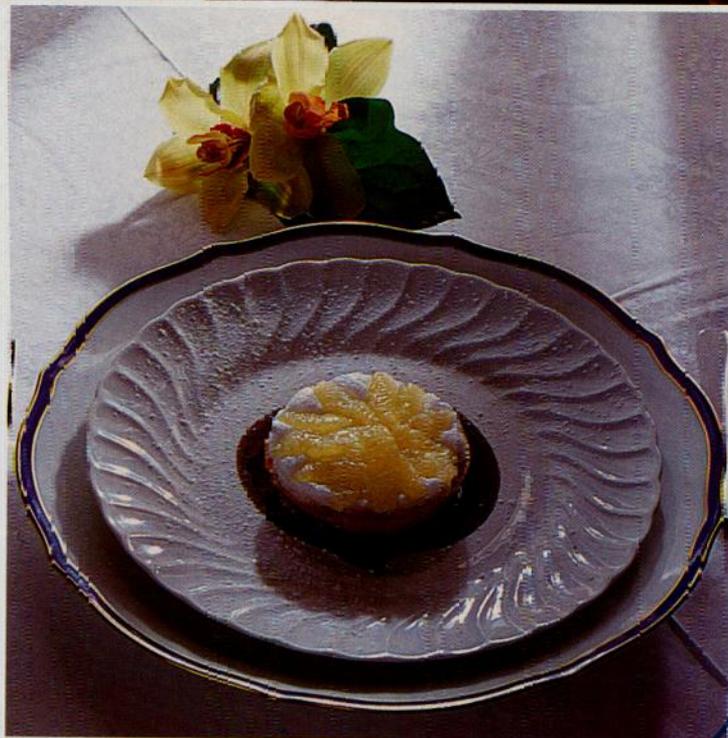
spicchi di 3 limoni

per la salsa di cioccolato:

100 gr di cioccolato scuro

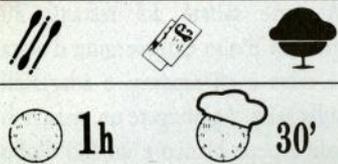
20 gr di burro, 20 gr di panna

Preparate la pasta frolla nel modo consueto, lavorandola molto brevemente. Distendetene uno strato sottile in una tartelletta e cuocetela. Quando è cotta riempietela con il composto ottenuto montando panna, burro fuso, 40 grammi di zucchero a velo, 2 uova e le gocce di limone. Mettete in forno a 160° per 12'. Una volta cotta sformatela. Montate quattro albumi con 20 grammi di zucchero a velo a neve ferma. Disponete il preparato sulle tartellette formando uno strato di 1 centimetro di spessore. Guarnite con gli spicchi di limone disponendoli a raggiera. Per la salsa, fate sciogliere il cioccolato nella panna e nel burro caldi. Mescolate bene. Versate a specchio la salsa sui piatti e adagiatevi le tartellette.





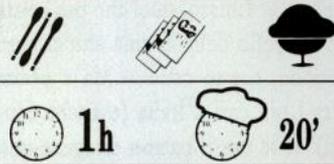
FETTUCCINE CON FEGATINI D'ANATRA E SALSA DI PORTO



Ingredienti per 4 persone
 300 gr di fettuccine fatte in casa
 50 gr di burro
 200 gr di fegatini d'anatra
 1 foglia di alloro
 90 gr di Porto
 80 gr di parmigiano
 20 gr di burro per imbrattare
 gli stampini
 foglie di spinaci q.b. per
 rivestire gli stampi
 100 gr di fondo d'anatra
 60 gr di scalogno
 20 gr di rosmarino
 sale e pepe q.b.
 Cuocete le fettuccine in abbondante
 acqua salata. Nello stesso tempo

fate appena scottare in una padella
 50 gr di burro, i fegatini d'anatra
 ben puliti dal fiele e una foglia di
 alloro, bagnando con un poco (30
 gr circa) di Porto.
 Imbrattate quindi quattro stampini
 da soufflé e ricopriteli con le foglie
 di spinaci liberate dalla vena centrale.
 Scolate le fettuccine, saltatele
 velocemente nella padella coi fegatini,
 incorporatevi il parmigiano
 grattugiato e versateli negli stampini
 da soufflé. Passate in forno caldo
 per 4 minuti.
 Passate allo chinois 100 grammi di
 fondo di anatra, e versatelo in una
 casseruola. Fate ridurre in un'altra
 casseruola 60 gr di Porto con lo
 scalogno e il rosmarino. Regolate
 di sale e pepe.
 Riducete di circa un terzo del volume
 iniziale e aggiungetelo al fondo
 d'anatra. Versate al centro del piatto
 un poco di questa salsa e deponete
 il contenuto di ogni stampino
 sopra di essa. Servite caldo.

CAPRETTO CON TARTUFO NERO E SALSA D'ANATRA E ARANCIA



Ingredienti per 4 persone
 1 carré di capretto
 100 gr di tartufo nero
 100 gr di porro
 per la salsa:
 1 carcassa di anatra
 60 gr di burro chiarificato
 10 gr di porro
 20 gr di cotenna di maiale
 2 foglie di lauro
 10 gr di cipolla
 10 gr di sedano
 10 gr di carota
 10 foglie di cerfoglio
 10 foglie di dragoncello
 2 o 3 bucce d'arancia
 10 gr di Grand Marnier

2 dl di brodo, sale e pepe q.b.
 Prendete un carré di capretto, dissossatelo parzialmente liberando
 l'osso delle costole, ma lasciando
 attaccata la carne al carré. Tagliate
 i tartufi e i porri a bastoncini, appoggiate
 sulla carne e arrotolatele
 tenendo bene il ripieno all'interno.
 Richiudete e con una cordicella le-
 gate ben stretto.
 Per la salsa, tagliate la carcassa d'anatra
 a pezzetti e saltatela in una
 casseruola con il burro chiarificato
 e la cotenna di maiale. Aggiungete
 le verdure tagliate a quadretti, le
 scorze d'arancia (senza la parte
 bianca, bollite e rinfrescate tre volte
 in acqua) e le erbe aromatiche.
 Bagnate con il Grand Marnier e
 con il brodo, lasciate ridurre a metà,
 salate, pepate e passate al setaccio.
 Cuocete il carré per 10 minuti
 in forno preriscaldato a 200°. Versate
 un cucchiaio di salsa sul piatto
 e disponetevi due o tre costole di
 capretto tagliate dal carré.

prensibile e coi suoi bravi errori d'ortografia. Niente da dire, invece, sull'impeccabile carta dei vini, con una scelta fra le migliori d'Italia. Peccato solo che i pochi vini umbri siano quasi tutti esauriti. Scegliamo comunque il menù Vissani che, con le sue 120.000 lire più 15.000 di coperto e i suoi sei piatti appare nettamente più conveniente della carta. E ci pare atto a dimostrare meglio la valentia dello chef.

In tavola arrivano i famosi pani che mamma Eleonora prepara tutte le mattine in una quindicina di tipi diversi. Viene servito, fuori programma, uno stuzzichino di fiori di zucca farcito di coda di rospo con salsa di cerfoglio e pomodori, croccante e delizioso. All'entrée di salmone crudo e spinaci in involtino con salsa all'olio di noci (buona, ma nulla più) è abbinato pane alla gruviera e scalogno. Con il fegato grasso «a rosbif con tartufo juliens (sic), burro di gamberi e asparagi» è servito pane brioche caldo. Il piatto ci sembra buono, ma non sensazionale, anzi avvertiamo in bocca un vago gusto di bruciato, che non osiamo confessare al compito cameriere. Arriva quindi una zuppa di spigola e porri a «tronchetti» (avremmo preferito dadini, i tronchetti, si rivelano fin troppo croccanti) con fonduta di pomodori, aglio e Porto, che comunque ci risolveva il morale. La definiremmo, con vocabolo poco gastronomico, sensazionale, così come il piatto che segue, costituito da deliziosi, gustosissimi raviolini di fagiolo e fegato, con Cognac e julienne di cardi gobbi. Due piatti veramente degni di un grande cuoco. Quindi il «filetto di coniglio con mous (sic) di melanzane e salsa di basilico». Il pane nel frattempo è cambiato: sono arrivate pagnottelle ai gobbi e al basilico. Il coniglio è discreto, ma «senz'anima», la carne poco saporita, le salse raffinate, ma fin troppo delicate. I vini che ci hanno accompagnato fin qui sono stati un eccellente Cabreo La Pietra '86 Ruffino e un buon Sassaicaia '86 (60.000 lire l'uno: fra

i più economici della carta). Terminiamo con una buona selezione di formaggi, enunciata, su richiesta, a voce (niente carrello per sceglierli, niente carta; del resto, anche quelle dei distillati e dei sigari di cui si favoleggia sulle guide non le abbiamo proprio viste). E con il dessert, quello sì, da urli di gioia per la bontà: gelatina di pesche con salsa di fragole e datteri freschi. Strepitosa anche la piccola pasticceria, curata, come i dolci, dalla sorella di Gianfranco, la giovanissima Lucia Paola. Infine un caro (15.000 lire) ma eccellente Jamaica Blue Mountain, caffè giamaicano di montagna. Conto totale: 290.000 lire.

Quali conclusioni trarre da questa esperienza gastronomica? Certo, Gianfranco Vissani ha tentato di fare, in una località fuori mano, un locale di gran classe e cucina eccelsa. Ci è riuscito? Abbiamo qualche dubbio. La sala è bella, la musica buona, ma il resto dell'edificio, interno ed esterno, al confronto, sono trascurati. La mancanza di luce solare è un difetto, non un pregio da sbandierare. Le varie carte o liste, se ci sono, vanno mostrare al cliente; il menù del giorno, da trattoria di basso livello, è un piccolo tonfo estetico. Chiaro, quel che più conta è il livello della cucina che ci pare buono, spesso ottimo. Ma a prezzi fra i più cari d'Italia (e anche fuori). E se poi il patron elargisse una qualche sorridente presenza in sala, come avviene nei migliori locali francesi e svizzeri anche certe ricevute fiscali scivolerebbero meglio nel portafogli. ★

Ristorante Vissani, strada statale 448 Baschi-Todi, loc. Civitella del Lago (TR). Tel. 0744/950206. Chiuso il mercoledì. Indispensabile prenotare. Carte di credito: tutte. Prezzi: coperto L. 15.000; Proposta Vissani L. 120.000; alla carta 150.000 e oltre (vini esclusi).



INSALATINA DI RAZZA CON ASPARAGI DI BOSCO E FAGIOLI CANNELLINI



Ingredienti per 4 persone
500 gr di *razza pulita*
250 gr di *asparagi*
(possibilmente selvatici)
100 gr di *fagioli cannellini cotti*
50 gr complessivi di *carote, cipolle, sedano e scalogno*
1 foglia *d'alloro*
70 gr *d'olio extravergine d'oliva*
10 gr *d'aceto di vino*

30 gr *d'aceto balsamico sale, pepe bianco.*

Mettete in una padella antiaderente 40 grammi d'olio extravergine d'oliva e fate sudare le verdure.

Aggiungete l'aceto di vino, l'aceto balsamico e i fagioli cannellini.

Appena si alza il bollore, scolate e passate le verdure al setaccio. Disponete questa salsa su ogni piatto individuale.

A parte saltate cci restanti 30 grammi d'olio extravergine d'oliva la *razza* e gli asparagi e adagiateli sulla salsa. Aggiungete un pizzico di sale e pepe bianco e un filo d'olio extravergine d'oliva. Guarnite con piselli bolliti e quadretti di pomodori pelati freschi. Servite tiepido.

